Chutneys professionell hergestellt

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen:

- Mögliche Zutaten
- Haltbarkeit
- Kennzeichnung
- Kalkulation
- Praktische Zubereitung von Chutneys
- Verkostung mitgebrachter Produkte

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert 319,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert Bildungsförderung LE 23-27
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen von Chutneys
Mitzubringen:	Bitte bringen Sie selbsthergestellte Chutneys zum Kurs mit.

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at